

# Tatar wegetariański



## Składniki

1 szklanka suszonych pomidorów

2 szalotki

2 ząbki czosnku

2 łyżki sosu sojowego

1 łyżeczka musztardy

1 łyżka octu

balsamicznego

2 łyżki posiekanego

szczypiorku

sól, pieprz

### **Do podania:**

drobno posiekane ogórki

kiszzone

czerwona cebula

kapary

## Opis wykonania

Tatar wegetariański? Okazuje się, że można przygotować tradycyjną polską przystawkę bez mięsa. W Akademii Smaku pokażę, jak przygotować pyszny tatar z suszonych pomidorów.



Do pojemnika blendera włóż pomidory, pokrojoną na kilka kawałków cebulę i obrane ząbki czosnku. Zmiksuj do uzyskania jednolitej masy.



Zmieloną masę przełóż do miski i przy pomocy łyżki wymieszaj z sosem sojowym, musztardą, octem balsamicznym. Dopraw solą i pieprzem oraz dodaj posiekany szczypiorek.



Przy pomocy pierścienia ułóż na talerzu tatar i udekoruj dodatkami.